

Weihnachtessen

Vorschläge und Inspirationen für ein
stimmungsvolles Weihnachtsessen



Aperovorschläge



Winterlicht

Winterlicht ist unser unkomplizierter, gemütlicher Einstieg in die Adventszeit – ein Apéro, der mit kleinen Genussmomenten, warmem Kerzenschein und einer entspannten Atmosphäre genau den richtigen Rahmen für ein freundliches Zusammenkommen schafft. Ideal für alle, die ein stimmungsvolles Weihnachtsgefühl ohne grosse Inszenierung suchen.

Getränke

Weiss- & Rotwein
Bier
Wasser/Mineral
Saft

Kalt

Greizer & Sbrinz mit Trauben und Honigsenf
Schweizer Trockenfleisch, Rauchspeck & Landjäger
Brot-Sortiment

Warm

Mini-Käseküchlein
Mini-Quiches

CHF 38.00 pro Person

(Dauer von 60 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Festtagsgold

Festtagsgold bringt die Wärme der Feiertage auf den Tisch: ein Apéro mit eleganter Note, ausgewählten Köstlichkeiten und einer Atmosphäre, die sofort festlich wirkt. Ideal für Anlässe, die ein wenig mehr Glanz vertragen und bei denen Genuss und Gemeinsamkeit im Mittelpunkt stehen.

Getränke

Aperitif
Ausgewählte Qualitätsweine
Bier
Mineralwasser
Eistee
Säfte

Kalt

Rindstatar auf Brioche
Räucherlachs-Crêpe
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Warm

Fleischkugeli an Portweinsauce
Suppen-Shot
Mini-Käseküchlein

Desserts

Schokoladenmousse

CHF 66.00 pro Person

(Dauer von 60-90 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Weihnachtskristall

Weihnachtskristall ist die edle Variante für besondere Momente – klar, modern, stilvoll. Ein Apéro, der mit hochwertigen Fingerfood Kreationen und feinen Getränken eine festliche Eleganz schafft, die sich sofort bemerkbar macht. Perfekt für Firmen Empfänge oder Feiern mit gehobenem Anspruch.

Getränke

Aperitif
Ausgewählte Qualitätsweine
Bier
Mineralwasser
Eistee
Säfte

Kalt

Rindstatar auf Brioche
Räucherlachs-Crêpe
Vitello Tonnato
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Käsecke mit Schweizer Käse
Früchtebrot
Feigensenf

Warm

Zürcher Geschnetzeltes mit Röstitaler
Parmesan-Weissweinrisotto
Zander oder Kabeljau auf Rahmlauch

Desserts

Schokoladenmousse
Joghurt-Limettenmousse

CHF 94.00 pro Person

(Dauer von 90-120 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Apéro Flex

Haben Sie genaue Vorstellungen für Ihren Anlass oder möchten Sie Ihren Gästen eine ganz persönliche Auswahl bieten? Mit unserem Apéro Flex stellen Sie Ihren Apéro im Baustein-System einfach selbst zusammen – vollkommen unkompliziert, transparent und genau auf Ihr Budget abgestimmt. So einfach funktioniert's in 3 Schritten.

Häppchen wählen

Ob herzhaftes Backwaren, edle kalte Canapés, warme Häppchen oder süsse Dessert-Gläschen – suchen Sie sich aus unseren Kategorien genau die Leckerbissen aus, die Sie Ihren Gästen servieren möchten.

Menge festlegen

Sie bestimmen für jedes gewählte Häppchen die genaue Anzahl pro Person.

Getränkpaket ergänzen

Wählen Sie einfach die passende Zeitdauer für Ihre Getränkepauschale (z. B. 60, 90 oder 180 Minuten) – schon ist Ihr individueller Genuss-Apéro fertig geschnürt.

Der Vorteil für Sie: Keine starren Menüs, keine versteckten Kosten. Sie zahlen nur das, was Sie wirklich bestellen – maßgeschneidert für Ihren Anlass im Storchchen!

Backwaren&Snacks

Butter- oder Vollkornkipfeli: CHF 2.50 / Stk.

Laugenweggli: CHF 2,80 / Stk.

Gefülltes Zopf-Sandwich (z. B. mit Schinken, Käse oder Salami): CHF 4.50 / Stk.

Mini-Wrap (z. B. Vegi, Chicken oder Lachs): CHF 4.80 / Stk.

Obstkorb / Fruchtspiess: CHF 3,50 / Person bzw. Stk.

Kalte Häppchen

Klassische Canapés (z. B. mit Thon, Ei, Schinken, Spargeln): CHF 4.20 / Stk.

Bruschetta (klassisch mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum): CHF 3.80 / Stk.

Tomaten-Mozzarella-Spiessli (mit Pesto): CHF 3.50 / Stk.

Käse-Trauben-Spiessli (z. B. mit Schweizer Bergkäse): CHF 3.50 / Stk.

Rohschinken-Grissini (mit Schweizer Rohschinken): CHF 3.80 / Stk.

Rindstatar-Crostini (hochwertiges Rindfleisch, feines Finish): CHF 5.20 / Stk.

Lachs-Pumpernickel (Räucherlachs mit Dill-Frischkäse): CHF 4.80 / Stk.

Warme Häppchen

Schinkengipfeli: CHF 3.80 / Stk.
Mini-Käseküchlein: CHF 3.80 / Stk.
Flammkuchen-Ecken: CHF 3.50 / Stk.
Poulet-Saté mit Erdnusssauce: CHF 4.80 / Stk.
Mini-Rindsburger: CHF 5.80 / Stk.
Parmesan-Weissweinrisotto (im Gläschen / Löffel): CHF 5.50 / Port.
Rindsbrasato auf Polenta (im Gläschen): CHF 6.50 / Port.

Glässchen&Vorspeisen

Saisonsalat / Rohkost (mit Hausdressings): CHF 4.50 / Stk.
Tagessuppe / Gazpacho (saisonal abgestimmt): CHF 4.80 / Stk.
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons: CHF 5.20 / Stk.
Randencarpaccio mit Frischkäse: CHF 5.50 / Stk.
Vitello Tonnato: CHF 6.50 / Stk.
Rauchlachstatar: CHF 6.50 / Stk.

Desserts

Mini-Brownie: CHF 3.50 Stk.
Fruchtmousse (z. B. Joghurt-Limette oder Passionsfrucht im Gläschen): CHF 4.50 / Stk.
Frucht-Crumble (warm oder kalt im Gläschen): CHF 4.50 / Stk.
Panna Cotta mit Beeren (im Gläschen): CHF 4.80 / Stk.
Schokoladenmousse (im Gläschen): CHF 4.80 / Stk.

Getränke

Weiss- & Rotwein
Bier
Wasser/Mineral
Saft

CHF 22.00 p.P. (60 Min.)
CHF 29.00 p.P. (90 Min.)
CHF 39.00 p.P. (180 Min.)

Unsere Aperó Flex Angebote gelten ab 20 Personen. Die Getränkepakete können nur in Kombination mit mindestens vier gewählten "Häppchen" gebucht werden. Die Zeiten der Getränkepauschen bestimmt die Länge des Aperó.

Weihnachtsmenü



Winterharmonie

Ein Weihnachtsessen lebt von diesem besonderen Gleichgewicht aus Wärme, Saisonalität und feinem Genuss. Winterharmonie fängt genau dieses Gefühl ein: vertraute Aromen, modern interpretiert, ohne überladen zu wirken. Ein Einstieg, der sich festlich anfühlt und gleichzeitig angenehm zugänglich bleibt.

Während die ersten Teller serviert werden, entsteht eine Atmosphäre, die nach Advent duftet und nach Gemeinsamkeit schmeckt. Jeder Gang ist bewusst komponiert, sorgfältig abgestimmt und lädt dazu ein, den Moment zu geniessen. Ein Menü, das zeigt, wie stimmungsvoll und wertig ein Weihnachtsabend sein kann.

Vorspeise

Marktsalat mit Ei, Schweizer Hartkäse, gerösteten Kernen und Hausdressing

Hauptgang

Fleisch

Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto, Portweinjus und Saisonales Gemüse

Fisch

Dorschfilet auf Rahmlauch, Kräuterkartoffeln, Zitronenbutter

Vegi/Vegan

Süsskartoffel-Falafel mit Tzatziki, Buntgemüse und Reis

Dessert

Joghurt-Limettenmousse mit Beerenkompott

CHF 62.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Schneehauch

Schneehauch bringt eine leichte, elegante Frische in die Weihnachtszeit. Winterliche Klassiker werden fein und modern interpretiert, sodass jeder Gang eine kleine Überraschung bereithält. Die Kombination aus zarten Aromen und klaren Linien schafft ein Menü, das sich festlich, aber nicht schwer anfühlt.

Mit jedem Teller entfaltet sich ein Hauch von Wintergarten Romantik: hell, leicht, einladend. Die Gerichte wirken wie kleine Genussmomente, die den Abend tragen, ohne ihn zu dominieren. Ein Menü, das perfekt ist für Gäste, die Wert auf Stil und eine moderne Weihnachtsküche legen.

Vorspeise

Riesling-Rahmsuppe mit
Croûtons

Hauptgang

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes,
Champignonrahm, Spätzli oder
Rösti, Marktgemüse

Fisch

Zanderfilet, Weissweinrisotto,
Fenchelgemüse

Vegi/Vegan

Spinat-Käse-Strudel auf
Kürbispüree, Marktgemüse

Dessert

Warmer Apfelkuchen mit
Vanilleglace und Rahm

CHF 72.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Festtagsglanz

Wenn ein Weihnachtsessen ein wenig mehr strahlen darf, ist Festtagsglanz die richtige Wahl. Hier verbinden sich ausgewählte Produkte, harmonische Aromen und eine elegante Präsentation zu einem Menü, das sofort festliche Stimmung erzeugt. Jeder Gang ist ein kleiner Höhepunkt, sorgfältig abgestimmt und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Die Atmosphäre wird mit jedem Teller intensiver: warmes Licht, feine Düfte, ein Gefühl von besonderem Anlass. Festtagsglanz ist ein Menü, das Eindruck hinterlässt, ohne laut zu sein – ein kulinarischer Abend, der sich wie ein Geschenk anfühlt.

Vorspeise

Randencarpaccio mit
Ziegenfrischkäse, Haselnüssen,
Rucola und Balsamico

Hauptgang

Fleisch

Rindsentrecôte, Portweinjus,
Kartoffelgratin, Saisongemüse

Fisch

Lachsfilet auf Pastinakenpüree,
Dillrahm und Bundrüebli

Vegi/Vegan

Gefüllter grosser Champignon
mit Schafskäse und
getrockneten Tomaten auf
Polenta

Dessert

Vanille-Knuspertörtchen oder
Panna Cotta mit Frucht

CHF 82.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Wissenswertes



Kegelbahn

Als stimmige Ergänzung zu vielen Festlichkeiten bietet sich ein gemeinsamer Kegelteil an: Der Apéro wird direkt in der Kegelbahn serviert, wo das Team gleichzeitig den Barbetrieb der gemütlichen Kegelbar nutzen kann.

Servicefachperson

Für einen rundum betreuten Anlass kann eine exklusive Servicefachperson hinzugebucht werden. Sie sorgt für persönlichen, aufmerksamen Service während des gesamten Aufenthalts. Der Einsatz kostet 75 CHF pro Stunde. Bei der Buchung eines Apéros ausser Haus ist mindestens eine Servicefachperson obligatorisch, damit der Ablauf reibungslos und professionell gelingt.

Räume

Für Ihr Feiern stehen Ihnen verschiedene Räume mit ganz unterschiedlichem Charakter zur Verfügung:

Der festliche Casinosaal bietet Platz für bis zu 200 Personen und schafft eine eindrucksvolle Bühne für grosse Feiern.

Der Raum Schönenwerd eignet sich ideal für Anlässe bis 80 Personen und überzeugt mit viel Atmosphäre.

Für gemütliche Feste im kleineren Rahmen bietet das Cachet im Restaurant Platz für bis zu 50 Personen.

Zusätzlich stehen die Räume Schönenwerd2 mit 45 Plätzen sowie Schönenwerd1 mit 35 Plätzen zur Verfügung – perfekt für intime, stimmungsvolle Momente im kleinen Kreis.

Auch die Kegelbahn bietet verschiedene Möglichkeiten für eine besondere Momente. Bis zu 35 Personen können dort feierlich essen und die einzigartige Mischung aus festlicher Stimmung und urigem Charme geniessen.

Die Kegelbar kann exklusiv für den ganzen Abend genutzt werden oder dient als gemütlicher Ort für den Apéro, bevor das Fest in einem unserer Räume oder im Restaurant weitergeht.

Individuelle Wünsche

Diese Dokumentation soll als Inspiration dienen und Ihnen einen ersten Eindruck davon geben, wie vielfältig eine Feier bei uns gestaltet werden kann. Gleichzeitig sind wir offen für jede Art von individuellen Vorstellungen – ob besondere Abläufe, spezielle Dekorationen, eigene Programmpunkte oder ganz persönliche Ideen für Ihre Gruppe.

Bis gly

Jeder festliche Abend verdient einen Rahmen, der in Erinnerung bleibt. Ein Weihnachtsessen im Storchchen ist mehr als ein gemeinsames Mahl – es ist ein Moment des Zusammenkommens, des Anstossens, des Innehaltens. Wir würden uns freuen, mit Ihnen genau diese besondere Stimmung zu schaffen und Ihre Weihnachtsfeier zu einem genussvollen, warmen und unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Bilder und Worte können viel erzählen – doch das Gefühl, selbst im Storchchen zu stehen, die winterliche Atmosphäre zu spüren und sich den eigenen Anlass vorzustellen, ist unbezahlbar. Darum laden wir Sie herzlich ein, vorbeizukommen, unsere Räume zu entdecken und mit uns über Ihre Wünsche und Vorstellungen zu sprechen. Natürlich bei einem Glas Prosecco, einem feinen Kaffee oder einem Aperitif.

Ob Fragen zu unseren Weihnachtsmenüs, individuelle Wünsche für Ihren Ablauf oder die Reservierung des Wunschtermins: Wir nehmen uns die Zeit, die Ihr Anlass verdient. Von der ersten Idee über die Detailplanung bis hin zum letzten gemütlichen Gespräch begleiten wir Sie mit Herzblut, Erfahrung und echter Gastfreundschaft.

Ihr Storchchen-Team

Ihr persönlicher Kontakt

Ansprechperson: Marlon Heins

Telefon: 079 138 09 06

E-Mail: marlon.heins@im-storchen.ch

Web: im-storchen.ch

Adresse: Oltenerstrasse 18 in 5012 Schönenwerd